

# EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

185\$

## FLEUVE SAINT-LAURENT

Mille-feuille céleri-rave et esturgeon fumé,  
caviar sibérien et crème aigrette

## NOUVEL ARRIVAGE

Crevettes tachetées, poire de l'île marinée  
au gingembre sauvage, huile de crustacés  
et agrumes brûlés

Tartelette de foie gras et topinambour,  
vinaigrette jus de viande et ail noir,  
praliné maison à la noisette du Québec

## VÉGÉ

Brouillade à la truffe noire, sauce vierge  
aux pommes de terre et croûtons de croissant

## LES RACINES

Ravioli ouvert d'omble chevalier et moules fumées,  
fenouil confit et velouté au safran nordique

Boeuf Wagyu, jus de viande émulsionné au  
foie gras, morille farcie, céréales et patates douces

## LES CLASSIQUES

L'Hercule de Charlevoix, soupe de pain brûlé,  
lardons et oignons cipollini braisés

Mille-feuille au levain et grué de cacao,  
glace à la levure, ganache au chocolat Michel Cluizel

**MENU  
PERSONNALISÉ**

140\$

**FLEUVE SAINT-LAURENT**

Mille-feuille céleri-rave et esturgeon fumé,  
caviar sibérien et crème aigrette

**NOUVEL ARRIVAGE**

Crevettes tachetées, poire de l'Île marinée  
au gingembre sauvage, huile de crustacés  
et agrumes brûlés

OU

Tartelette de foie gras et topinambour,  
vinaigrette jus de viande et ail noir,  
praliné maison à la noisette du Québec

**VÉGÉ**

Brouillade à la truffe noire, sauce vierge aux  
pommes de terre et croûtons de croissant

**LES RACINES**

Ravioli ouvert d'omble chevalier et moules fumées,  
fenouil confit et velouté au safran nordique

OU

Boeuf Wagyu, jus de viande émulsionné  
au foie gras, morille farcie, céréales et patates douces

**LES CLASSIQUES**

L'Hercule de Charlevoix, soupe de pain brûlé,  
lardons et oignons cipollini braisés

OU

Mille-feuille au levain et gruë de cacao,  
glace à la levure, ganache au chocolat Michel Cluizel